

LA GASTRONOMÍA DE LAS REGIONES ESPAÑOLAS

MÁRTA CSURGÓ¹

Nivel	B1-B2
Contenidos (léxico, gramatical, funcional)	<ul style="list-style-type: none">✓ Conocimientos culturales y de geografía✓ Características de la cocina española
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">✓ Desarrollar la comprensión lectora✓ Transmitir conocimientos culturales
Destrezas que predominan	<ul style="list-style-type: none">✓ La comprensión lectora✓ El conocimiento geográfico
Organización/dinámica	<ul style="list-style-type: none">✓ En parejas o en grupos de 3 o 4 personas
Materiales necesarios	<ul style="list-style-type: none">✓ Fotos, descripciones, mapa de España (comunidades autónomas), pizarra interactiva

Desarrollo de la actividad

Los grupos de alumnos tienen que emparejar las fotos con las comidas. Después, tienen que leer las descripciones de las comidas y tienen que emparejar los nombres de las comidas con las descripciones.

Al final, los alumnos ven el mapa de España con las comunidades autónomas y los nombres de las comidas proyectados en la pizarra interactiva y tienen que poner las comidas en sus lugares adecuados.

Actividad

nombres de las comidas:

- Pulpo a la gallega
- Fabada asturiana
- Bacalao al pil pil
- Paella
- Papás arrugás con mojo
- Cocido madrileño
- Ensaimada mallorquina
- Gazpacho
- Patatas a la riojana
- Pimientos rellenos de bacalao

¹ Estudiante del Programa de Formación del Profesorado. La actividad se presentó en el *Curso optativo. Civilización y cultura. Interculturalidad en la clase de ELE* (año académico 2016/2017).

Descripciones de las comidas

- a. Las fabas deben cocerse a fuego lento durante aproximadamente una hora y media, y a las que se añaden panceta, chorizo, hueso de jamón y morcilla
- b. Guiso a base de zanahoria, patatas, carnes de cerdo, ave y vaca
- c. Unas pastas con forma de flor de cinco pétalos, se come en las Islas Baleares
- d. Este plato tiene como base 1 kg de pulpo, 2 patatas, agua, aceite de oliva, sal y pimentón dulce
- e. Esta receta tiene como base una salsa llamada pil pil que se realiza ligando al aceite donde hemos freído el bacalao. El bacalao suelta una gelatina al freírse que ayuda a ligar con el aceite y se crea una salsa deliciosa.
- f. Este plato lleva pollo, carne de cerdo, marisco y alcachofas. El azafrán le da un sabor irremplazable
- g. Sus ingredientes son los siguientes: 1 kg de papas pequeñas, 2 puñados (1/4 kg) de sal, 1 trozo de limón y agua, 1 cabeza de ajo, 2 pimientos piconas, 1 cucharadita de cominos en grano, 1 cucharadita de pimentón, 4 cucharadas de vinagre, 15 cucharadas de aceite de oliva y sal gorda al gusto.
- h. Es una sopa fría con ingredientes como el aceite de oliva, vinagre y hortalizas crudas: generalmente tomates, pepinos, pimientos, cebollas y ajo
- i. Es un guiso que contiene patatas, chorizo, laurel, ajo, sal y vino
- j. Este plato se elabora a base de bacalao desmigado desalado, pimientos, cebolla, pimiento verde ajo, aceite de oliva, sal

Fotos de las comidas



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.

Clave de los ejercicios

Foto 1 – cocido madrileño, b) – Comunidad de Madrid

Foto 2 – fabada asturiana, a) – Asturias

Foto 3 – bacalao al pil pil, e) – País Vasco

Foto 4 – pimientos rellenos de bacalao, j) – Navarra

Foto 5 – pulpa a la gallega, d) – Galicia

Foto 6 – papás arrugás con mojo, g) – Islas Canarias

Foto 7 – ensaimada mallorquina, c) – Islas Baleares

Foto 8 – patatas a la riojana, i) – La Rioja

Foto 9 – paella, f) – Comunidad Valenciana

Foto 10 – gazpacho, h) – Andalucía

Mapa de España



Fuentes de imágenes

Banco de Imágenes del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España,

<http://recursostic.educacion.es/bancoimágenes/web/>

Pixabay, www.pixabay.com